

MENU COURTOISIE

¥ 8,000 (tax incl.)

AMUSE BOUCHE – HORS D'OEUVRE AU CHOIX – SOUPE – PLAT AU CHOIX – DESSERT – CAFE
SMALL APPETIZER – CHOICE OF STARTER – SOUP – CHOICE OF MAIN DISH – DESSERT – COFFEE

* * * * *

MENU GOURMAND

¥ 10,000 (tax incl.)

AMUSE BOUCHE – HORS D'OEUVRE AU CHOIX – PECHE DU JOUR – PLAT AU CHOIX – DESSERT – CAFE
SMALL APPETIZER – CHOICE OF STARTER – FISH OF THE DAY – CHOICE OF MAIN DISH – DESSERT – COFFEE

~~~~~

### HORS D'OEUVRE AU CHOIX CHOOSE YOUR STARTER

TERRINE DE CANARD ET FOIE DE VOLAILLE, sablé de figue à l'orange  
TERRINE OF DUCK MEAT AND CHICKEN LIVER with orange flavored fig sablé

HORS D'OEUVRE, produit du moment  
STARTER OF THE DAY, with seasonal product

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD, gelée de raisins pourriture noble et brioches toastées Suppl. +¥3,000  
DUCK FOIE GRAS TERRINE, sweet wine jelly, vegetable roots and toasted brioche

SALADE DE HOMARD aux agrumes, beurre blanc parfumé au citron, vinaigrette de framboise Suppl. +¥3,000  
GASPESIE LOBSTER SALAD with citrus fruit, lemon butter sauce and raspberry dressing

### PLAT AU CHOIX CHOOSE YOUR MAIN DISH

PÊCHE selon le marché  
FISH OF THE DAY, from today's market

CASSOULET « PACHON », élu champion du monde 2024 (2 PERS~)  
CASSOULET "PACHON", elected world champion 2024 (from 2 people)

PLAT DE VIANDE en spécialité régionale  
TODAY'S MEAT DISH, regional specialty

PETIT PÂTÉ CHAUD DE VOLAILLE NOIRE DE KYOTO ET RIS DE VEAU, mousseline de pois vert, sauce Madère  
KYOTO BLACK CHICKEN PATE AND VEAL SWEETBREADS IN PIE CRUST, green pea mousseline, Madeira sauce

CÔTES D'AGNEAU GRILLÉES, fine ratatouille et ail en chemise Suppl. +¥3,000  
GRILLED LAMB CHOPS, ratatouille and whole roasted garlic

FAUX-FILET DE BŒUF JAPONAIS GRILLÉ, gratin dauphinois, sauce au fumet de poivre noir Suppl. +¥3,000  
GRILLED JAPANESE BEEF SIRLOIN, dauphinoise potato gratin, black pepper flavored sauce

### DESSERT DESSERT

CHARIOT DE DESSERTS au choix (jusqu'à 8 pers. par table)  
DESSERTS FROM THE WAGON to choose (up to 8 pers. per table)

LE PLATEAU DE FROMAGE DE FRANCE frais et affinés from ¥ 1,200~ la pièce  
FRENCH CHEESE WAGON, fresh and mature cheeses

Les prix affichés taxes comprises sont soumis à une majoration de 10% de service  
All prices tax included are subject to 10% service charge.

## MENU SAVEUR

¥ 6,500 (tax incl.)

AMUSE BOUCHE en petite bouchée  
*APPETIZER, small dish to start*

\*\*\*\*\*

HORS D'OEUVRE, produit du moment  
*STARTER OF THE DAY, with seasonal product*

\*\*\*\*\*

PÊCHE selon le marché  
*FISH OF THE DAY, from today's market*

\*\*\*\*\*

ASSIETTE DE DESSERT du jour  
*DESSERT PLATE of the day*

\*\*\*\*\*

CAFÉ OU THÉ et mignardises  
*COFFEE OR TEA and small sweets*



## MENU TENTATION

¥ 18,000 (tax incl.)

A partir de 2 personnes. From 2 people

AMUSE BOUCHE en petite bouchée  
*APPETIZER, small dish to start*

\*\*\*\*\*

SALADE DE HOMARD aux agrumes, beurre blanc parfumé au citron, vinaigrette de framboise  
*GASPESIE LOBSTER SALAD with citrus fruit, lemon butter sauce and raspberry dressing*

OU / OR

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD, gelée de raisins pourriture noble et brioches toastées  
*DUCK FOIE GRAS TERRINE, sweet wine jelly, vegetable roots and toasted brioche*

\*\*\*\*\*

SOUPE DU JOUR, servie chaude  
*TODAY'SOUP, seasonal flavor*

\*\*\*\*\*

PÊCHE selon le marché  
*FISH OF THE DAY, from today's market*

\*\*\*\*\*

FAUX-FILET DE BŒUF JAPONAIS GRILLÉ, gratin dauphinois, sauce au fumet de poivre noir  
*GRILLED JAPANESE BEEF SIRLOIN, dauphinoise potato gratin, black pepper flavored sauce*

\*\*\*\*\*

CHARIOT DE DESSERTS au choix (jusqu'à 8 pers. par table)  
*DESSERT FROM THE WAGON to choose (up to 8 pers. per table)*

\*\*\*\*\*

CAFÉ OU THÉ et mignardises  
*COFFEE OR TEA and small sweets*

---

Fermeture du restaurant à 15:00.  
The restaurant closes at 15:00